

# Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



## Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de fruits du verger, coulis acidulé (supplément 3€)**

« Landes » duck foie gras, fruits tartare

**Bouchée à la reine de poisson et légumes**

Bouché à la reine with fish and vegetables

**Œuf de poule fermier poché, velouté potimarron au parfum de romarin du jardin**

Poached egg, pumpkin velouté in the flavor of garden's rosemary

**L'idée du jour...**

The special of the day...

## Les plats/main courses

**Sélection de Charolaise de la boucherie Alviset, poêlée de champignons,**

**Et légumes (supplément 3€)**

Charolais Beef fillet from Alviset butcher, mushrooms, and vegetables

**L'agneau de la famille Nesle,**

**Courge spaghetti confite au thym, endive braisée**

Grilled lamb from Nesle family, spaghetti squash candied with thyme, braised endive

**Pavé ou filet de poisson en retour du marché,**

**Embeurrée de choux kale, écrasée de pommes de terre**

Market fish fillet, kale cabbages, mashed potatoes

**L'idée du jour ...**

The special of the day...

## Le fromage/cheeses

**Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté**

Burgundy cheese selection

## Les desserts/desserts

**Brioche façon pain perdu, sorbet fromage blanc**

**Coulis de fruits**

Way brioche toast, fromage blanc sorbet, fruits coulis

**Poire rôtie, jus façon sangria et son sorbet**

Roasted pear, juice sangria and sorbet

**Moelleux au chocolat « fleur de Cao 70% » glace vanille**

Chocolate fondant « fleur de Cao 70% », vanilla ice cream

**L'idée du jour sucrée ...**

The tart of the day...



**Entrée + plat / plat + dessert à 29 €**

Starter + main course / main course + dessert

**Entrée + plat + fromage ou dessert à 32 €**

Starter + main course + cheese or dessert

**Entrée + plat + fromage et dessert à 38 €**

Starter + main course + cheese and dessert

**Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable**

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.



## ***Bienvenue au « Bistrot des Moines »...***

*Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015, cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits locaux sélectionnés avec le plus grand soin auprès de nos fournisseurs,*

*Our Chef, Guillaume Royer, MOF 2015, carefully puts a twist into local dishes; we hope you enjoy the whole experience. Our menu is inspired by original countryside products from artisans and Dijon market,*

- *La Boucherie « Alviset »*
- *Ferme de Martrois, agneau de la famille Nesle*
- *La Marée dijonnaise, les balles de Dijon*
- *Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune*
- *Les Ets Camelin et producteur locaux*
- *La Boulangerie l'Ouchotte, La Bussière sur Ouche*
- *La Fromagerie Porcheret à Dijon*
- *La Fromagerie de la Saunière, La Bussière sur Ouche*
- *La Ferme Biquette & Cie, Aubaine*
- *Le Biquet, un Chèvre en Auxois, Blancey*



***Tous nos plats sont faits maison.***

***Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.***

*All our dishes are « homemade »*

*« Homemade dishes » are prepared and cooked with fresh products in our kitchen*



